



Vanillemonde

Zutaten:

Teig für 1 Backblech:

140g Mehl

40g Zucker

50g gemahlene Nüsse (z.B. Mandeln oder Haselnüsse)

100g pflanzliche Margarine
(unsere Empfehlung:
Eleplant oder Alsan)

Außerdem für den
Pudervanilleregen:

25g Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

Zeit:

Kühlen: 1 Stunde

Backen: 15 Minuten

Zubereitung: 1 Weilchen

Backofen:

Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Auf der Mittleren Schiene backen.

Zubereitung:

Schritt 1: Mehl, Zucker, Nüsse & Margarine mit den Händen zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Abgedeckt 1 Stunde kaltstellen.

Schritt 2: Den Backofen vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt 3: Den Teig portionsweise aus dem Kühlschrank holen. Nun aus kleinen, walnussgroßen Stücken kleine Monde formen und mit etwas Abstand auf das vorbereitete Backblech legen.

Schritt 4: Die kleinen Monde im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen. Währenddessen Puderzucker und Vanillezucker in einer Schüssel vermischen.

Schritt 5: Nach dem Backen das Backblech vorsichtig herausnehmen und mit einem Sieb den Pudervanilleregen über die Monde streuen. Die Vanillemonde erst vom Backblech lösen, wenn alles schön ausgekühlt ist.